DI FILIPPO
Organismo Agricolo



Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.

Nome Commerciale:	Montefalco Sagrantino
Natura merceologica:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Vitigni:	Sagrantino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	4000 - 5000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	macerazione tradizionale prolungata
Maturazione:	in botti di rovere per 24 mesi
Profumo:	intenso di frutti a bacche rosse, con una nota di pietra focaia e sentori di sottobosco
Palato:	pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata
Colore:	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Durata:	media
Abbinamenti:	cacciagione, formaggi stagionati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale

Di Filippo Azienda Agraria s.s.
Vocabolo Conversino 153
CANNARA PG ITALIA

www.vinidifilippo.com